

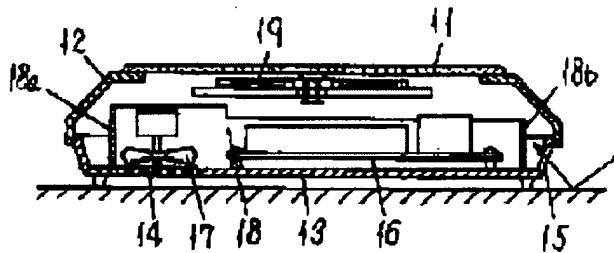
INDUCTION HEATING COOKING DEVICE

Patent number: JP8064355
Publication date: 1996-03-08
Inventor: OKADA KAZUICHI; HOSOI KOICHI
Applicant: MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD
Classification:
- **international:** H05B6/12; F24C7/00
- **european:**
Application number: JP19940199414 19940824
Priority number(s):

Abstract of JP8064355

PURPOSE: To keep blast of a cooling fan, and block water with a projection wall even when water enters into a main body, in order to prevent the reach of water to a printed circuit board by arranging the projection wall in the periphery of the printed circuit board so as to enclose the cooling fan.

CONSTITUTION: Since an exhaust port 15 of a main body lower part 13 is close to the floor, if a cup is fallen down near a main body, water enters from the exhaust port 15. In order to prevent such accident, the periphery of a printed circuit board 16 is enclosed with a rib 18b except for the vicinity of a cooling fan 17 to prevent the entering of water into the lower part of the printed circuit board 16. Drop in insulation between charging part copper foils can be prevented. A blast rib 18a is set away from the board 16 so as to introduce blast of the cooling fan 17 to keep cooling. Since the ribs 18a, 18b are continuously formed, entering of water into the lower part of the board 16 is surely prevented. Since the rib 18b is higher than the upper surface of the board 16, adhering of water to the upper surface of the board 16 is decreased.



Data supplied from the **esp@cenet** database - Worldwide

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-64355

(43)公開日 平成8年(1996)3月8日

(51)Int.Cl.⁶

H 05 B 6/12
F 24 C 7/00

識別記号

317

府内整理番号

Z

F I

技術表示箇所

審査請求 未請求 請求項の数5 OL (全6頁)

(21)出願番号

特願平6-199414

(22)出願日

平成6年(1994)8月24日

(71)出願人 000005821

松下電器産業株式会社

大阪府門真市大字門真1006番地

(72)発明者 岡田 和一

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内

(72)発明者 細井 弘一

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器
産業株式会社内

(74)代理人 弁理士 小鍛治 明 (外2名)

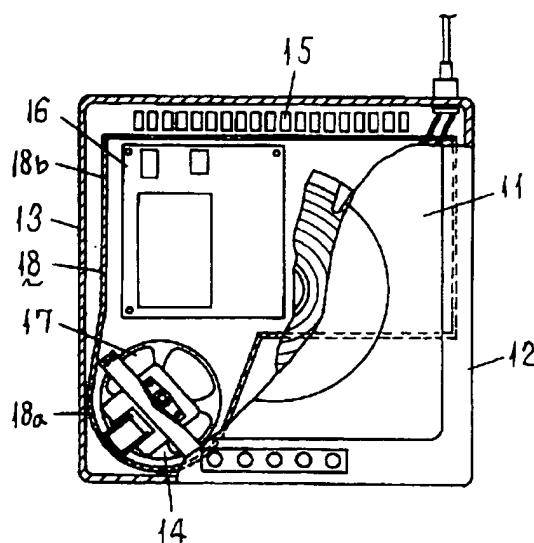
(54)【発明の名称】 誘導加熱調理器

(57)【要約】

【目的】 冷却ファンからの送風を維持しつつ本体外部からの水侵入を防止し絶縁性能の低下を防ぐ誘導加熱調理器を提供するものである。

【構成】 本体内に、冷却ファン17周囲は冷却風をプリント基板16に向ける送風リブ18aと、他の部分はプリント基板16を囲んだリブ18bとなってつながった凸壁18を備え、排気口15から侵入した水を止める。

14…吸気口
15…排気口
16…プリント基板
17…冷却ファン
18…凸壁



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に前記冷却ファンを囲む凸壁を配してなる誘導加熱調理器。

【請求項2】 天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲には凸壁を配し、この凸壁は前記天板外周よりも内側に配してなる誘導加熱調理器。

【請求項3】 天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に凸壁を配し、前記凸壁外方の本体底面に開孔を配してなる誘導加熱調理器。

【請求項4】 本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板と、前記プリント基板と前記排気口との間の凸壁とを備え、前記プリント基板の幅を前記排気口の幅より小さくし、前記凸壁は前記プリント基板と近接する部分を他の部分より高くしてなる誘導加熱調理器。

【請求項5】 本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記排気口を囲んで凸壁を配してなる誘導加熱調理器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】 本発明は一般家庭で使用する誘導加熱調理器に関するものである。

【0002】

【従来の技術】 従来誘導加熱調理器は図10および図11に示すようになっていた。図において、1は天板、2は天板1を天部に取り付けた樹脂製の外郭上部、3は外郭上部2と組み合わされ本体を構成する樹脂製の外郭下部、4は外郭下部3に設けた吸気口、5は排気口、6は外郭下部3内に設けたプリント基板、7は同じく冷却ファン、8は冷却ファン7の風を冷却部品であるプリント基板6に向け送るための送風リブである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 しかしながら上記従来の構成では、図11に矢印で示すような床からの飛び跳ねや、万一外郭上部2にクラックが生じるなどして本体内に水が入ると、その水は、本体内での動きを妨げるものがないので自由に動くことができ、プリント基板6の下に入って充電部間の絶縁性が低下するという問題があった。

【0004】 本発明は上記従来の問題点を解決するもので、本体外部からの水侵入に対し充電部であるプリント基板に達しにくい誘導加熱調理器を提供することを目的

とする。

【0005】

【課題を解決するための手段】 上記目的を達成するために本発明は、本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に前記冷却ファンを囲む凸壁を配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0006】 また、本発明は、天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲には凸壁を配し、この凸壁は前記天板外周よりも内側に配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0007】 また、本発明は、天板を有する本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記プリント基板周囲に凸壁を配し、前記凸壁外方の本体底面に開孔を配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0008】 また、本発明は、本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板と、前記プリント基板と前記排気口との間の凸壁とを備え、前記プリント基板の幅を前記排気口の幅より小さくし、前記凸壁は前記プリント基板と近接する部分を他の部分より高くしてなる誘導加熱調理器とするものである。

【0009】 さらに、本発明は、本体に吸気口と排気口を、本体内には少なくとも前記吸気口内側の冷却ファンと電気回路を構成するプリント基板とを備え、前記排気口を囲んで凸壁を配してなる誘導加熱調理器とするものである。

【0010】

【作用】 上記構成により、プリント基板周囲に冷却ファンを囲み凸壁を配したものは、冷却ファンからの送風を維持しつつ本体内に水が入っても、凸壁により水の移動が止まるのでプリント基板に達するのを防ぐことができる。

【0011】 また、プリント基板周囲の凸壁を天板外周よりも内側に配したものは、樹脂にクラックが生じるなどして天板外方に露出した本体上部から水が侵入しても、凸壁は天板外周よりも内側にないので、冷却ファンからの送風を維持しつつ外郭上部からの水侵入に対しプリント基板に達するのを防ぐ効果がある。

【0012】 また、プリント基板周囲の凸壁外方の本体底面に開孔を配したものは、本体内に侵入した水が開孔から本体外に出るので、冷却ファンからの送風を維持しつつ水がプリント基板に達するのを確実に防ぐ効果がある。

【0013】 また、プリント基板の幅を排気口の幅より

50

小さくし、プリント基板と排気口との間の凸壁のプリント基板と近接する部分を他の部分より高くしたものは、排気口からプリント基板への水侵入を凸壁の高い部分で止めつつ、凸壁の低い部分は本体内から排気口へ至る排気通路を確保し、冷却能力を維持する効果がある。

【0014】さらに、排気口を囲んで凸壁を配したものは、排気口からプリント基板に直接達するものだけでなく、排気口端部から入ろうとする水も止まるので、充電部であるプリント基板に水が達しにくくなる効果がある。

【0015】

【実施例】

(実施例1) 以下、本発明の一実施例について図面を参考しながら説明する。図1および図2において、11は天板、12は天板11を天部に取り付けた樹脂製の本体上部、3は本体上部2と組み合わされ本体を構成する樹脂製の本体下部、14は本体下部3に設けた吸気口、15は同じく排気口、16は本体下部13内に設け電気回路を構成したプリント基板、17は同じく冷却ファン、18は本体下部13内に立設したリブからなる凸壁で、冷却ファン17周囲は冷却風をプリント基板16に向ける送風リブ18aとなり、他の部分は送風リブ18aとつながりプリント基板16を囲むリブ18bとなっている。そして、リブ18bはプリント基板16上面より高く構成している。19は天板11の裏面に位置して設けた誘導加熱コイルである。

【0016】以上のような構成の誘導加熱調理器の作用を説明する。排気口15は本体下部13にあり床面に近いので、本体近くでたとえばコップの転倒など排気口15から矢印方向に水が侵入しても、プリント基板16周囲は冷却ファン17近くを除きリブ18bで囲まれているので、プリント基板16の下に水が入るのが止まる。

【0017】こうして充電部である銅箔間の絶縁性低下を防ぐことができる。送風リブ18aはプリント基板16から離れているが、冷却ファン17の送風をプリント基板16に導き冷却性を維持するためである。リブ18aと18bとは連続しているので、プリント基板16下への水侵入は確実に止まる。また、リブ18bはプリント基板16上面より高いので、プリント基板16上面への水付着を低減する効果がある。

【0018】(実施例2) 以下本発明の第2の実施例について図3・図4を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、プリント基板16を囲む凸壁28を天板11の外周よりも内側に配した点である。

【0019】上記のように構成された誘導加熱調理器について、以下その動作を説明する。プリント基板16の周囲は凸壁28に囲まれているので、排気口15から入る水はリブ28で止められるのはもちろん、樹脂で構成された本体上部12が万一熱劣化などでクラックが生

じ、本体内に水が入っても、プリント基板16周囲のリブ28bは天板11外周よりも内側に位置するので、リブ28bの外側に落下することになる。

【0020】この結果、プリント基板16に水は達しないので、プリント基板16充電部間の絶縁性を維持できる。冷却ファン17周囲はリブ28aがプリント基板16から離れているので冷却ファン17からの送風を維持でき、冷却ファン17近傍は冷却風がよく当たり温度上昇も小さいので、本体上部12が熱劣化する可能性も低く、プリント基板16からリブ28aを離してもよい。

【0021】(実施例3) 以下本発明の第3の実施例について図5・図6を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、凸壁38の外側の本体下部13の底部に複数の開孔39を設けた点である。

【0022】上記構成のものは、樹脂で構成された本体上部12が万一熱劣化などでクラックが生じ、本体内に水が入ってもプリント基板16の充電部間の絶縁性を維持できるのに加え、本体内に侵入した水が開孔39から本体外に出る。

【0023】従って、冷却ファン17からの送風を維持しつつ水がプリント基板16に達するのを確実に防ぐ効果がある。なお開孔39は丸孔または角孔であってもよくその大きさは、水の表面張力があっても外に流れ、指先などが本体内に入らないために直径または幅を3~10mmにするとよい。

【0024】(実施例4) 以下、本発明の第4の実施例について図7および図8を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、排気口15とプリント基板16との間に凸壁49を配した点であり、凸壁49の幅を排気口15よりも広くし、プリント基板16の幅を排気口15の幅よりも小さくし、凸壁49はプリント基板16と近接する部分aを他の部分bより高くしている。

【0025】上記のように構成された誘導加熱調理器においては、本体近くでたとえばコップの転倒などで排気口15から水が侵入しても、プリント基板16に近接する部分は他の部分より凸壁49は高いので排気口15からプリント基板16への水侵入を止める。凸壁49の低い部分はプリント基板16からはずれた部分であり、この部分は冷却ファン17から遠いので排気温度が高く風量も少なくなりやすい部分であるが、凸壁49が低いことで図7に矢印で示すような通風路が形成される。

【0026】このため、本体内で排気口15へ至る排気通路を確保し冷却能力を維持すると同時に、冷却ファン17から遠い部分の風量を増し排気温度を低減できるという効果がある。ここで、プリント基板16に近い部分は凸壁49の高さを排気口15の上端より高くすることで水侵入を止める効果を高めることができる。

【0027】(実施例5) 以下、本発明の第4の実施例

について図9を基に説明する。実施例1と同一部分は同一符号を付けて説明を省略する。実施例1と異なるのは、排気口15の周囲を囲み上方側を除き凸壁59を配した点である。つまり凸壁59はプリント基板16に面する部分59aと排気口15の両端部に沿う部分59bとから成り、排気口15を囲んでいる。そして、排気口15と冷却ファン17側とは、凸壁59の上方開口において連通している。

【0028】上記のように構成された誘導加熱調理器においては、排気口15は本体下部13にあり床面に近いので、本体近くでたとえばコップなどを転倒すると排気口15から本体内に水が侵入しようとするが、排気口15の周囲はリブ59で囲まれた構成となっているので、本体内への水侵入を止めることができる。

【0029】このため、排気口15からプリント基板16に直接達するものだけでなく、排気口15端部から入ろうとする水もあわせて、充電部であるプリント基板16に排気口15から水が達しにくくなる効果がある。

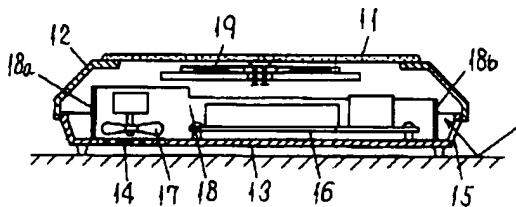
【0030】

【発明の効果】以上のように本発明は、プリント基板周囲に冷却ファンを囲んで凸壁を配しているので、冷却ファンからの送風を維持しつつ本体内に水が入っても、凸壁により水の移動が止まりプリント基板に達するのを防ぐことができる。

【0031】また本発明は、プリント基板周囲の凸壁を冷却ファン周辺部を除き天板外周よりも内側に配しているので、樹脂にクラックが生じるなどして天板外方に露出した外郭上部から水が侵入しても、凸壁は天板外周より内側にあるので、冷却ファンからの送風を維持しつつ外郭上部からの水侵入に対しプリント基板に達するのを防ぐ効果がある。

【0032】また本発明は、プリント基板周囲の凸壁外方の外郭底面に小孔を配しているので、本体内に侵入した水が小孔から本体外に流れ出て、冷却ファンからの送風を維持しつつ水がプリント基板に達するのを確実に防ぐ効果がある。

【図2】



【0033】また本発明は、プリント基板の幅を排気口の幅より小さくし、プリント基板と排気口との間の凸壁はプリント基板と近接する部分を他の部分より高くしているので、排気口からプリント基板への水侵入を凸壁の高い部分で止めつつ、凸壁の低い部分は本体内から排気口へ至る排気通路を確保し、冷却能力を維持する効果がある。

【0034】さらに本発明は、排気口周囲に凸壁を配しているので、排気口からプリント基板に直接達するものだけでなく、排気口端部から入ろうとする水も止まるので、充電部であるプリント基板に水が達しにくくなる効果がある。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明の第1の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図2】同誘導加熱調理器の断面図

【図3】本発明の第2の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図4】同誘導加熱調理器の断面図

【図5】本発明の第3の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図6】同誘導加熱調理器の断面図

【図7】本発明の第4の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図8】同誘導加熱調理器の断面図

【図9】本発明の第5の実施例における誘導加熱調理器の破断平面図

【図10】従来の誘導加熱調理器の破断平面図

【図11】同誘導加熱調理器の断面図

【符号の説明】

14 吸気口

15 排気口

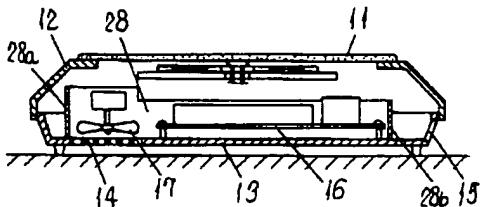
16 プリント基板

17 冷却ファン

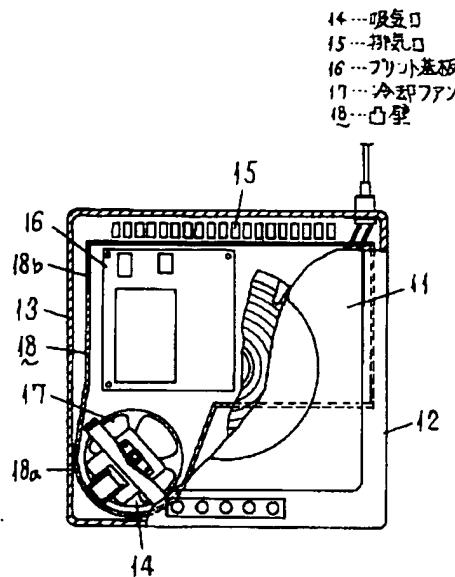
18、49、59 凸壁

39 小孔

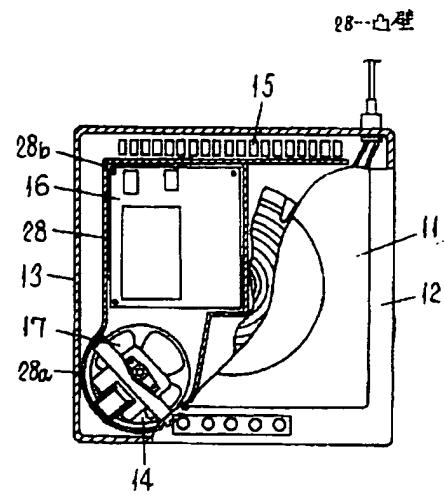
【図4】



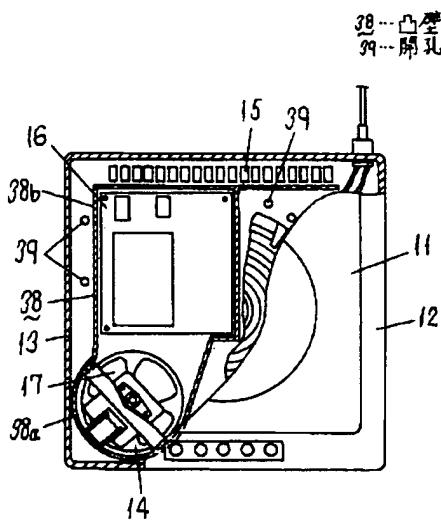
【図1】



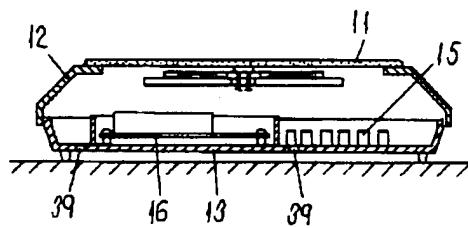
【図3】



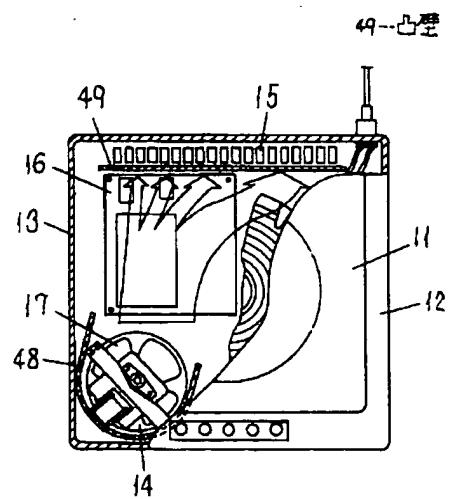
【図5】



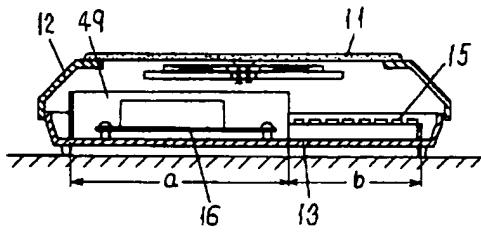
【図6】



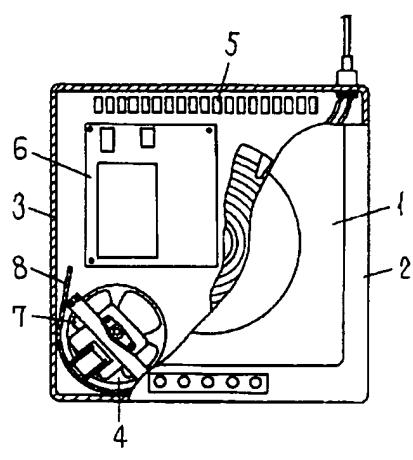
【図7】



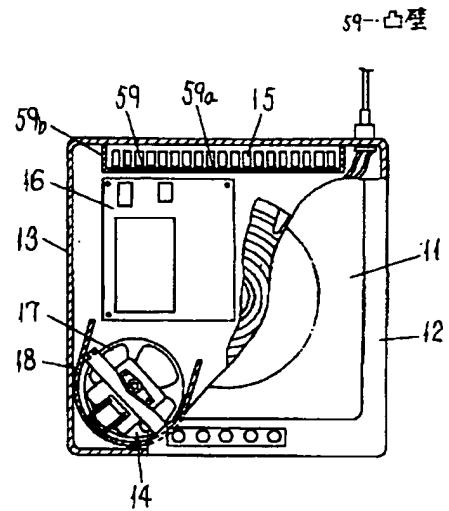
【図8】



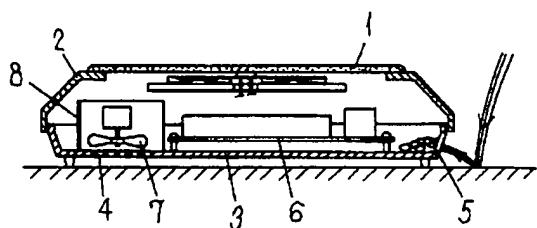
【図10】



【図9】



【図11】



平均栄養データ演算手段は、前記荷重平均栄養データを演算する。

【0266】このようにして、前記荷重平均栄養データが作成後の献立に対応して、自動的に変更される。したがって、作成後の献立で用いた食品が、前記荷重平均栄養データに反映される。また、操作者は、変更された荷重平均栄養データに基づいて、献立作成の基礎となる院内食料構成が容易に作成される。これにより、膨大な記憶装置を必要とせず、所定の基準を満たしつつ、豊富な献立を容易に作成することができる病院用献立作成方法を提供することができる。

【0267】請求項22の病院用献立作成システムにおいては、前記材料費演算手段は、前記変更後献立で用いられる食品、その使用量およびその単価に基づき、その献立における材料費を演算する。前記差額演算手段は、前記材料費演算手段が演算した材料費および前記材料予算との差額を演算する。前記変更制御手段は、前記仮献立を表示する表示命令を出力する際に、さらに、前記差額演算手段が演算した差額を表示する表示命令を出力する。したがって、表示手段に、前記差額が表示されるので、操作者が、食種ごとに異なる材料予算枠に対応した献立を作成するのが容易になる。これにより、膨大な記憶装置を必要とせず、所定の基準を満たしつつ、豊富な献立を容易に作成することができる病院用献立作成システムを提供することができる。

【0268】請求項23の病院用献立作成システムにおいては、前記材料費演算手段は、前記変更後献立で用いられる食品、その使用量およびその単価に基づき、その献立における材料費を演算する。前記割合演算出力手段は、前記材料予算および前記材料費演算手段が演算した材料費に基づいて、前記材料予算に対する前記材料費の割合を演算して出力する。したがって、食種ごとに材料予算枠に対応した献立を提供しているか検討することができるで、より患者の希望に沿った食事を提供できる。これにより、膨大な記憶装置を必要とせず、所定の基準を満たしつつ、豊富な献立を容易に作成することができる病院用献立作成システムを提供することができる。

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明にかかる栄養状況報告書出力装置Fの機能ブロック図である。

【図2】病院用献立作成システム1の処理ステップの概要を示すフローチャートである。

【図3】病院用献立作成システム1をCPUで実現したハードウェア構成を示す図である。

【図4】食品コードマスタのファイル構造を示す図である。

【図5】大阪府食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図6】厚生省食品群マスタのファイル構造を示す図である。

ある。

【図7】六群食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図8】糖尿病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図9】腎臓病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図10】四訂標準成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図11】四訂標準成分マスタの細分類である改訂アミノ酸組成を示す図である。

【図12】四訂標準成分マスタの細分類である脂溶性無機質食物繊維組成を示す図である。

【図13】院内食種別栄養マスタのファイル構造を示す図である。

【図14】食種別使用可能食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図15】院内荷重平均成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図16】院内食料構成マスタのファイル構造を示す図である。

【図17】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図18】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図19】単価マスタのファイル構造を示す図である。

【図20】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図21】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図22】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図23】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図24】荷重平均栄養データ演算のフローチャートである。

【図25】荷重平均栄養データ演算における機能ブロック図である。

【図26】院内食料構成シミュレーションのフローチャートである。

【図27】院内食料構成シミュレーション時の表示画面を示す図である。

【図28】院内食料構成シミュレータの機能ブロック図である。

【図29】献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図30】料理変更時の表示画面を示す図である。

【図31】料理変更前後の献立および過不足栄養量を示す図である。

【図32】食品変更時の表示画面を示す図である。

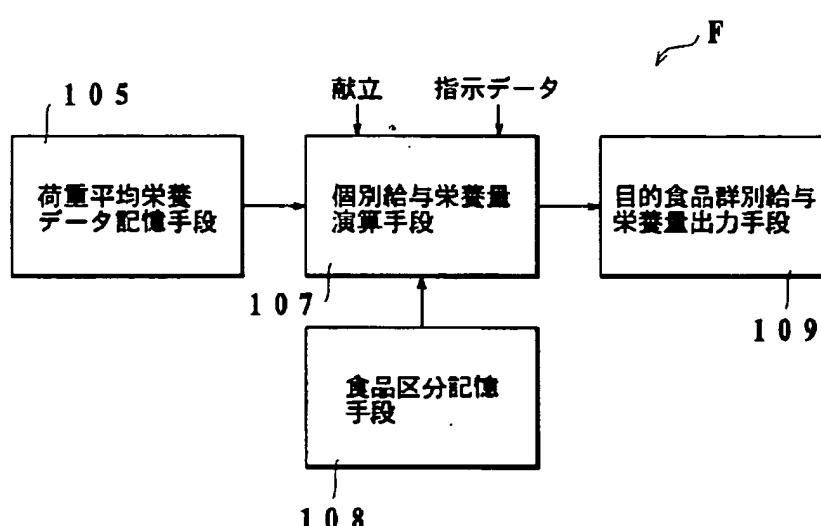
- 【図3 3】累積過不足栄養量を表示した画面を示す図である。
- 【図3 4】献立作成シミュレータAの機能ブロック図である。
- 【図3 5】献立作成シミュレータBの機能ブロック図である。
- 【図3 6】過不足栄養量を表示した画面を示す図である。
- 【図3 7】食種別入数マスタのファイル構造を示す図である。
- 【図3 8】使用食品量マスタのファイル構造を示す図である。
- 【図3 8】差替え前後のエネルギー比に基づき、食品使用量を自動的に調整する献立作成シミュレーションのフローチャートである。
- 【図3 9】栄養状況報告書出力装置の処理フローチャートである。
- 【図4 0】医療用食品における食品の構成を示す図である。
- 【図4 1】医療用食品加算金検討画面を示す図である。
- 【図4 2】使用禁止食品がないかを判断する献立作成シミュレーションのフローチャートである。
- 【図4 3】使用禁止食品とその差替え候補食品、および、使用禁止料理とその差替え候補料理食品との対応テーブルである。
- 【図4 4】献立作成シミュレータCの機能ブロック図である。
- 【図4 5】標準献立として、他の食種の変更後献立を作成するフローチャートである。
- 【図4 6】類似食品区分マスタのファイル構造を示す図である。
- 【図4 7】献立作成シミュレータDの機能ブロック図である。
- 【図4 8】献立作成シミュレータEの機能ブロック図である。
- 【図4 9】栄養状況報告書出力装置Gの機能ブロック図である。
- 【図5 0】在庫マスタのファイル構造を示す図である。
- 【図5 1】本システムの機能ブロック図である。
- 【図5 2】食種別収支状況報告データの一例である。
- 【図5 3】食種別収支状況報告装置の機能ブロック図である。

- 【図5 4】栄養状況報告書の一例を示す図である。
- 【図5 5】栄養状況報告書の一例を示す図である。
- 【符号の説明】
- | | | |
|-------|-------|-----------------|
| 1 5 | ・・・・・ | 食種別置き換え料理記憶手段 |
| 1 6 | ・・・・・ | 献立変更手段 |
| 1 7 | ・・・・・ | 食種別置き換え食品記憶手段 |
| 1 8 | ・・・・・ | 表示手段 |
| 4 3 | ・・・・・ | 荷重平均栄養データ記憶手段 |
| 4 4 | ・・・・・ | 演算手段 |
| 4 5 | ・・・・・ | 給与目標栄養量記憶手段 |
| 4 6 | ・・・・・ | 表示手段 |
| 4 7 | ・・・・・ | 制御手段 |
| 5 1 | ・・・・・ | 基本献立記憶手段 |
| 5 2 | ・・・・・ | 基本料理記憶手段 |
| 5 3 | ・・・・・ | 荷重平均栄養データ記憶手段 |
| 5 4 | ・・・・・ | 過不足栄養量演算手段 |
| 5 5 | ・・・・・ | 変更制御手段 |
| 5 6 | ・・・・・ | 表示手段 |
| 5 7 | ・・・・・ | 累積過不足栄養量記憶手段 |
| 5 8 | ・・・・・ | 食種別使用可能食品記憶手段 |
| 6 1 | ・・・・・ | 標準献立記憶手段 |
| 6 2 | ・・・・・ | 基本料理記憶手段 |
| 6 3 | ・・・・・ | 食品栄養データ記憶手段 |
| 6 4 | ・・・・・ | 群分類記憶手段 |
| 6 5 | ・・・・・ | 変更制御手段 |
| 6 6 | ・・・・・ | 表示手段 |
| 1 1 6 | ・・・・・ | 食品栄養データ記憶手段 |
| 1 1 7 | ・・・・・ | 個別給与栄養量演算手段 |
| 1 1 8 | ・・・・・ | 食品区分記憶手段 |
| 1 1 9 | ・・・・・ | 目的食品群別給与栄養量出力手段 |
| 1 5 1 | ・・・・・ | 基本献立記憶手段 |
| 1 5 2 | ・・・・・ | 基本料理記憶手段 |
| 1 5 3 | ・・・・・ | 食品栄養データ記憶手段 |
| 1 5 4 | ・・・・・ | 過不足栄養量演算手段 |
| 1 5 5 | ・・・・・ | 変更制御手段 |
| 1 5 6 | ・・・・・ | 表示手段 |
| 1 5 7 | ・・・・・ | 累積過不足栄養量記憶手段 |
| 1 5 8 | ・・・・・ | 食種別使用可能食品記憶手段 |
| 2 0 2 | ・・・・・ | 荷重平均栄養データ演算手段 |
| 2 0 4 | ・・・・・ | 献立作成手段 |
| 2 0 6 | ・・・・・ | 給与量出力手段 |
| 2 0 8 | ・・・・・ | 食料構成作成手段 |

【図1】

【図10】

<栄養状況報告書作成装置F>



【図3】

<四訂標準成分マスター>

No.	栄養素名	栄養素値
1	エネルギー	358.00
2	水分	15.50
3	たんぱく質	6.80
4	脂質	1.30
5	糖質	75.50
6	纖維	0.30
7	灰分	0.60
8	カルシウム	6.00
9	リン	140.00
10	ナトリウム	0.50
11	カリウム	2.00
12	レチノール	110.00
13	カロテン	
14	A効力	
15	ビタミンB1	0.12
16	ビタミンE2	0.03
17	ナイアシン	1.40
18	ビタミンC	
19	食物繊維	
20		

【図10】

<大阪府食品群分類>

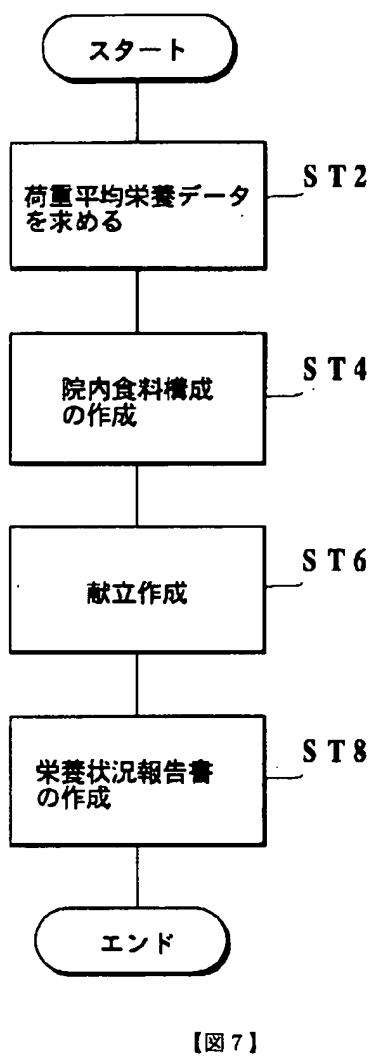
No.	コード	食品群名称	区分			
			1	1	0	0
1	101	穀類-米	1	1	0	0
2	102	穀類-パン類	1	1	0	0
3	103	穀類-めん類	1	1	0	0
4	104	穀類-その他の穀類	1	1	0	0
5	201	いも類-いも類	0	1	0	0
6	202	いも類-いも加工品	0	1	0	0
7	301	砂糖類	0	1	0	0
8	401	油脂類-動物性	0	1	1	1
9	402	油脂類-植物性	0	1	0	0
10	501	穀実類				
28	1401	調味料-調味料食塩	0	1	0	0
29	1402	調味料-調味料醤油	0	1	0	0
30	1403	調味料-その他の調味料	0	1	0	0

【図4】

<食品コードマスター>

食品コード	食品名	地方別	四訂	厚生	8時	地	留
4900500000010	いちょう芋(生)	0201	02016	27	5	1	2
4900500000020	きく芋(生)	0201	02001	27	5	1	2
4900500000030	水芋(生)	0201	02009A	27	5	1	2
4900603610010	甘しょ(紅柿)	0201	02005A	25	5	1	2
4900603810020	さつまいも	0201	02005A	25	5	1	2
4900503610030	甘しょ(紅唐林)	0201	02005A	25	5	1	2
4902203420040	糀豆かぼちゃ	1101	12018A	20	3	1	3
4902203420050	全粒かぼちゃ	1101	12018A	20	8	1	3
4902203420060	小粒かぼちゃ	1101	12017A	20	3	1	3
4902203420070	ばくだ	1101	12017A	20	3	1	3

【図 2】



【図 6】

<厚生省食品群分類>

No.	コード	食品群名	区分				
1	1 0	魚介類(生)	0	1	1	1	
2	1 1	魚介類(干)	0	1	1	1	
3	1 2	臓器類内臓	0	1	1	1	
4	1 3	牛乳	0	1	1	1	
5	1 4	乳製品	0	1	1	1	
6	1 5	卵類	0	1	1	1	
7	2 0	緑黄色野菜	0	0	0	0	
8	2 1	その他の野菜類	0	0	0	0	
9	2 2	乾燥野菜類	0	0	0	0	
10	2 3	野菜類物	0	0	0	0	
⋮							
24	5 1	果実類	0	1	0	1	
25	5 2	砂糖類	0	0	0	0	

【図 8】

【図 11】

<改訂アミノ酸組成マスター>

No.	栄養素名	栄養素
1	たんぱく質	6.80
2	イソロイジン	2.90
3	ロイシン	5.70
4	リジン	2.50
5	メチオニン	1.70
6	メスチン	1.60
7	合成人アミノ	3.30
8	フェルニニア	3.70
9	チロシン	2.80
10	芳香族アミノ	6.50
11	スレオニン	2.40
12	トリプロフ	4.98
13	バリン	1.60
14	ヒスチジン	5.50
15	アルギニン	5.80
16	アラニン	6.50
17	アスパラガギン	1.320
18	グルタミン	3.20
19	グリシン	3.10
20	プロリン	3.40
21	セリン	0.00

【図 9】

No.	コード名	食品群	名	区分			
1	表1	穀類、芋類、根茎類	その他の豆類	1	1	0	0
2	表2	果実類		0	1	0	0
3	表3	魚介類、臓器類内臓	大豆及び加工品、卵類	0	1	1	1
4	表4	牛乳及び乳製品		0	1	1	1
5	表5	油類、多脂性食品		0	1	0	0
6	表6	肉類、魚類、そのご類		0	1	0	0
A	付録1	穀類、さとう		0	1	0	0
B	付録2	果実加工品、豆子類、嗜好飲料		0	1	0	0
C	付録3	外食料理					
D	付録4	インスタント食品					

【図 9】

<6群食品群分類>

No.	コード	食品群名	区分			
1	1 1	魚肉卵大豆・大豆製品	0	1	1	1
2	2 2	牛乳乳製品海草小魚類	0	1	1	1
3	3 3	緑黄色野菜	0	0	0	0
4	4 4	淡色野菜・果実	0	0	0	0
5	5 5	砂糖・穀類・芋類	1	0	0	0
6	6 6	油脂類・脂肪の多い食品	0	1	1	1

No.	コード名	食品群	名	区分			
1	表1	米類、パン類、めん類、その他の粉類		1	1	0	0
2	表2	芋類、果実類、根茎類		0	1	0	0
3	表3	野菜類		0	1	0	0
4	表4	魚介類、臓器類内臓、大豆及び加工品、卵、乳類		0	1	1	1
5	表5	でんぶん、ジャム類、砂糖、甘味料類		0	1	0	0
6	表6	油脂類		0	1	0	0
A	付録1	嗜好飲料		0	1	0	0
B	付録2	海草、きのこ類		0	1	0	0
C	付録3	調味料		0	1	0	0
D	付録4	酵母類加工品、豆類					
E	その他	その他の食品					

【図 12】

<脂溶性無機質食物繊維成分マスター>

No.	栄養素名	栄養値
1	脂肪酸	1. 16
2	脂肪酸飽和	0. 41
3	不飽和一価	0. 80
4	不飽和多価	0. 45
5	コレステロ	0. 40
6	トコフェロ	—
7	トコフェロ	—
8	トコフェロ	—
9	トコフェロ	—
10	トコフェロ	0. 40
11	トコフェロ	8. 82. 00
12	トコフェロ	317. 00
—	—	—
57	マグネシウ	33. 00
58	亜鉛	1500. 00
59	銅	220. 00
60	水溶性	—
61	不溶性	0. 80
62	食繊—純量	—

【図 14】

<食種別使用可選食品マスター>

【常食】

食品名	カナ検索キー	食品コード
肉乳牛 ヒレ	17ギュニクニユ	2001701763000
肉乳牛 肩(脂なし)	17ギュニクニユ	2001701760000
肉乳牛 肩(脂付)	17ギュニクニユ	2001701760010
肉乳牛 バラ(脂付)	17ギュニクニユ	2001701782010
肉乳牛 もも(脂なし)	17ギュニクニユ	2001701783000
肉乳牛 もも(脂付)	17ギュニクニユ	2001701783010
鶏卵	19タマゴケイラン	2001802758010
鶏肉全卵	19タマゴケイラン	2001802758100
カラスがれい	14サカナカラスガ	2001406110350
さす	14サカナキヌ	2001406181430
キンギクリップ	14サカナキングク	2001406080380
ギンザケ	14サカナギンザ	2001406150200
さけ(シロさけ)	14サカナサケシロサ	2001406150100
さば	14サカナサバ	2001406100100
さわら	14サカナサワラ	2001406060100
さんま	14サカナサンマ	2001406180100

【図 13】

A	B	C	
食種 <常食Ⅰ>	食種 <常食Ⅱ>	食種 <常食Ⅲ>	
栄養素名	給与目標量	栄養素名	給与目標量
エネルギー	2, 100. 00	エネルギー	1, 500. 00
たんぱく質	75. 00	たんぱく質	70. 00
脂質	55. 00	脂質	40. 00
糖質	300. 00	糖質	210. 00
カルシウム	700. 00	カルシウム	600. 00
鉄	10. 00	鉄	10. 00
ナトリウム	3, 100. 00	ナトリウム	3, 000. 00
A効力	2, 500. 00	A効力	2, 200. 00
ビタミンB1	1. 00	ビタミンB1	1. 00
ビタミンB2	1. 25	ビタミンB2	1. 20
ビタミンC	50. 00	ビタミンC	50. 00
食繊—純量	8. 00	食繊—純量	6. 00

【図 15】

<膚内消費平均成分マスター>

△	常食								(100gあたり)				
	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ナトリウム	ビタミン			A効力	B1	B2	C
							I.U	mg	mg				
米	358	15. 2. 9	1. 3	1. 1	4	0	0. 26	0. 07	0				
パン 種	270	8. 5	4. 0	36	1. 0	520	0	0. 07	0. 07	0			
めん 種	201	10. 2	1. 0	15	1. 1	290	0	0. 2	0. 1	0			
その他の穀物	370	9. 3	3. 3	24	1. 1	285	0	0. 19	0. 05	0			
いも類	86	1. 9	0. 2	35	0. 5	5	0	0. 1	0. 04	22			
いも加工品	60	0. 1	0	35	0. 5	8	0	0	0	0			
食 塩	0	0	0	60	0	38000	0	0	0	0			
しょうゆ	54	6. 7	0	20	1. 3	2143	75	0. 04	0. 03	1			
その他の調味料	130	1. 2	2. 8	15	0. 9	1800	60	0. 03	0. 02	1			

【図 16】

<膚内塗料構成マスター>

△	食種	需 要 I	需 要 II	需 要 III	---	供 給	---	老 年	全 弱
米	160	160	220	----	115	----	160	120	
パン 種	67	106	110	----	67	----	67	106	
めん 種	4	4	5	----	3	----	4	4	
その他の穀物	10	10	10	----	7	----	10	10	
いも類	50	50	50	----	40	----	50	50	
いも加工品	10	10	10	----	40	----	50	50	
食 塩	1	1	1	----	1	----	1. 5	1. 5	
しょうゆ	20	20	20	----	15	----	20	20	
その他の調味料	18	18	18	----	10	----	15	15	

【図17】

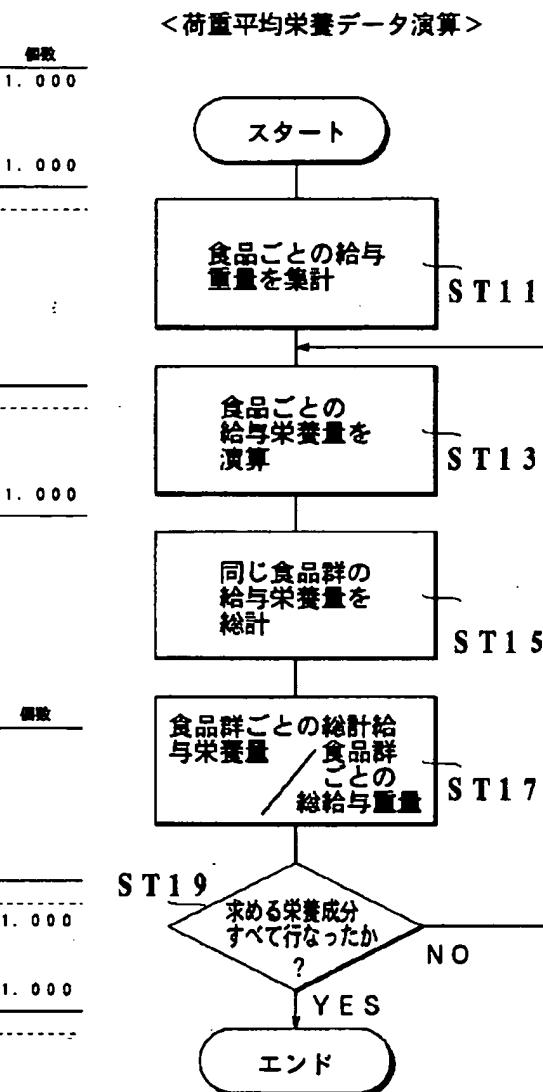
		<基本料理マスター>			
料理コード	料理名称 (カナ) (漢字)	食品名	サイズ	量	個数
222009	ムニエル カレイ 主菜 カレイのムニエル	カラスがれい 食塩 白こしょう 小麦粉薄力粉1等 マーガリン ミニパックソース		80.0 0.2 0.1 5.0 5.0 5.0	1.000
		** 小計 **		95.3	
222010	タルタルヤキ マス 主菜 マスのタルタル焼	ます 鶏卵 たまねぎ バセリ パルメザンチーズ マヨネーズ 食塩 白こしょう 大豆油	L	80.0 10.0 5.0 0.5 1.0 10.0 0.1 0.1 2.0	
		** 小計 **		108.7	
222011	バターヤキ マス 主菜 マスのバター焼	ます 食塩 白こしょう マーガリン ミニパックソース		80.7 0.5 0.1 3.0 5.0	1.000
		** 小計 **		88.6	

【図18】

		<基本料理マスター>			
料理コード	料理名称 (カナ) (漢字)	食品名	サイズ	量	個数
222001	シオヤキ サバ 主菜 鮭の塩焼	さば 食塩 大豆油 だいこん かいわれ大根 瀬戸内海油 レモン		80.0 0.5 2.0 80.0 5.0 5.0 7.0	
		** 小計 **		178.5	
222002	ヤキサカナ サンマ 主菜 さんまの焼魚	さんま だいこん かいわれ大根 レモン ミニパックソース		80.0 80.0 5.0 7.0 5.0	1.000
		** 小計 **		177.0	
222003	ヤキサカナ シルバー 主菜 シルバーの焼魚	シルバー 食塩 大豆油 だいこん かいわれ大根 ミニパック醤油		80.0 0.2 2.0 80.0 5.0 5.0	1.000
		** 小計 **		172.2	

【図19】

【図24】



【図22】

<単価マスター>						
食品コード	食品名	標準価	kg単価	歩留率	最終更新日	
2001406100100	さば	0.0	600.0	100.0%	94/6/19	
2001406100200	ゴマさば	0.0	600.0	100.0%	94/6/18	
2001406100310	水煮さば	0.0	600.0	100.0%	94/6/19	
2001406100320	醡さば	0.0	600.0	100.0%	94/6/20	
2001406100330	しめさば	0.0	2,000.0	100.0%	94/6/19	
2001406100340	さばつけもの	0.0	700.0	100.0%	94/6/19	

<サイクル献立マスター>				
食事・料理・食材名稱・サイズ	可食量	個数	累	
-----<4回食>-----				
1 牛乳 普通加工乳	200.0	1.000		
中計	200.0			
コスト小計	40.0			

【図20】

【図21】

<サイクル献立マスター>

食事・料理・食品名・サイズ	可食量	個数	属	
<1朝食>				
1 食パン 1 食パン市販品	120.0	2.000		
2 マーガリン 1 マーガリン	10.0	1.000		
3 牛乳 1 脂肪加工乳	200.0	1.000		
4 りんご 1 りんご	M	80.0	0.500	15
中 計	420.0			
コスト小計	113.1			

【図23】

<サイクル献立マスター>

食事・料理・食品名・サイズ	可食量	個数	属
<3昼食>			
1 白飯 1 精白米	110.0		
2 鯖の塩焼 1 さば 2 鮎塩 3 大豆油		80.0 0.5 2.0	45
3 南瓜の煮付 1 えびすけぼちや 2 鰯さやえんどう 3 渡口醤油 4 三温糖 5 みりん 6 清酒(2種)		90.0 3.0 5.0 3.0 2.0 1.0	15
4 鯖和え 1 ほうれん草 2 味付けのり 3 渡口醤油 4 だいこん 5 かいわれ大根 6 渡口醤油 7 レモン		80.0 0.5 4.0 80.0 5.0 5.0 7.0	5
中 計	478.0		
コスト小計	284.2		

<サイクル献立マスター>

食事・料理・食材名称・サイズ	可食量	個数	属
<5夕食>			
1 白飯 1 精白米	110.0		
2 キング魚フライ 1 キングリップ 2 鮎塩 3 白こしょう 4 鮎卵 5 小麦粉薄力粉1等 6 パン粉 7 大豆油 8 トンカツソース	80.0 0.3 0.1 5.0 5.0 10.0 10.0 10.0		13
3 キャベツ 1 キャベツ	30.0		15
4 アスパラソテー 1 グリーンアスパラ 2 大豆油 3 鮎塩 4 白こしょう	30.0 2.0 0.3 0.1		30
5 合め蕎 南瓜 1 えびすけぼちや 2 なす 3 にんじん 4 渡口醤油 5 三温糖 6 みりん 7 清酒(2種)	50.0 40.0 20.0 6.0 2.0 2.0 1.0	0.500	15 10 5
6 コンソメスープ 1 とうもろこし 2 バセリ 3 コンソメの素 4 清酒(2種)	30.0 1.0 1.0 1.0		10
中 計	448.8		
コスト小計	305.0		
可食量小計	1546.8		

【図37】

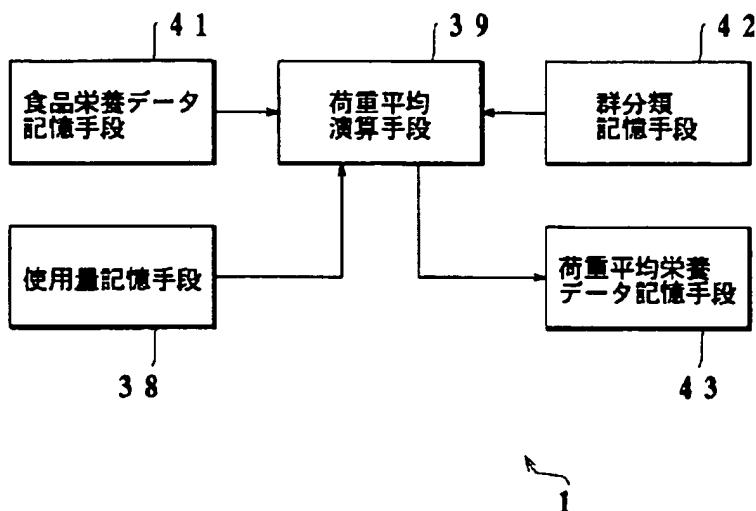
<院内資料作成履歴>

【倉庫】		【末】	
庫内食料品 名称	重量g	No.	発送先
米	130.0	1	エネルギー 1,750.00 1451
パン類	60.0	2	タンパク 70.00 58.6
醤油	0.0	3	シップ 50.00 39.0
その他惣物	10.0	4	トウヅ 250.80 208.9
いも類	50.0	5	スイブ 872.80 813.3
いも加工品	10.0	6	センイ 4.30 4.0
		7	カイブ 17.70 16.9
		8	カルシウム 576.00 535
		9	リン 1,051.00 945
		10	テフ 9.70 8.4
		11	ナトリウム 3,856.00 3548
		12	カリウム 2,673.00 2502
			計 143
		過剰工数比	目 4.8% 計 47%
		販路工数比	都 2.5% 市 24%
		出荷量 比	都 51% 市 51%

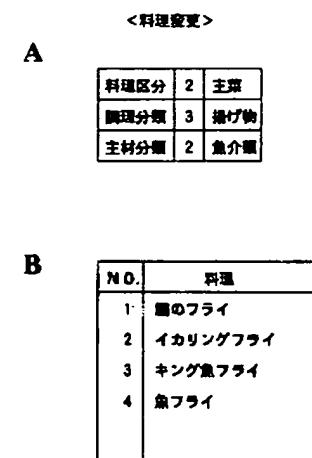
<食糧別人数マスター>

食糧	人数
常食I	35
常食II	100
	1
職員食I	10
	1
職員食II	28
	1

【図25】

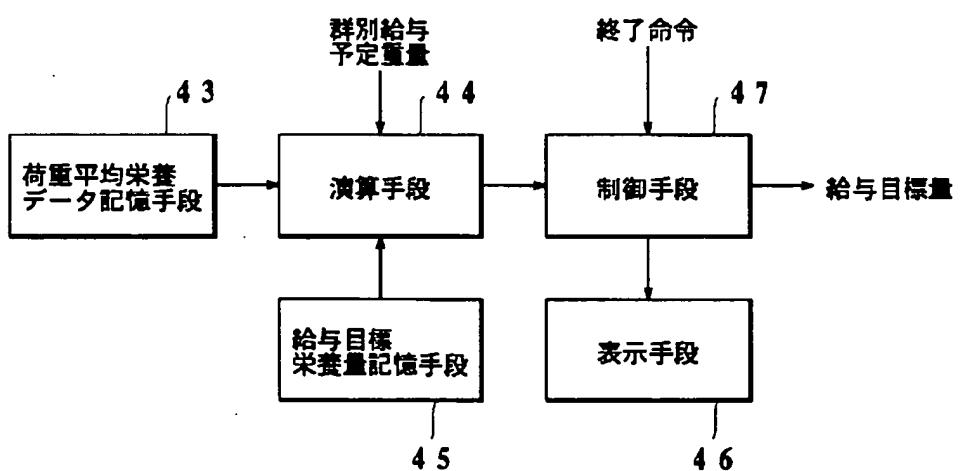


【図30】



【図28】

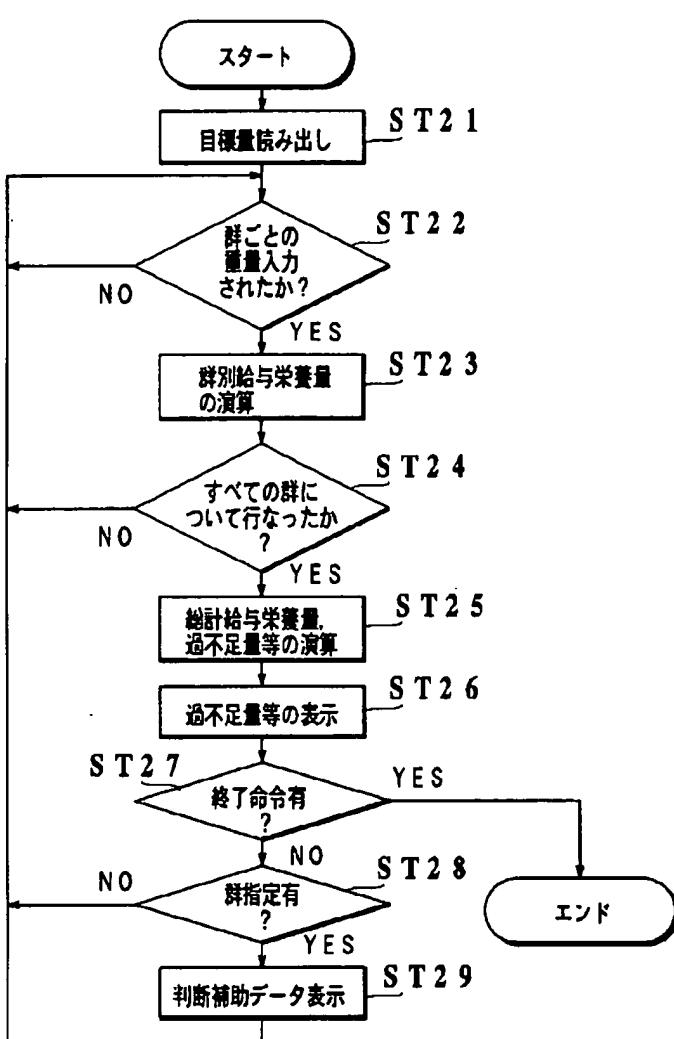
<院内食料構成シミュレータ>



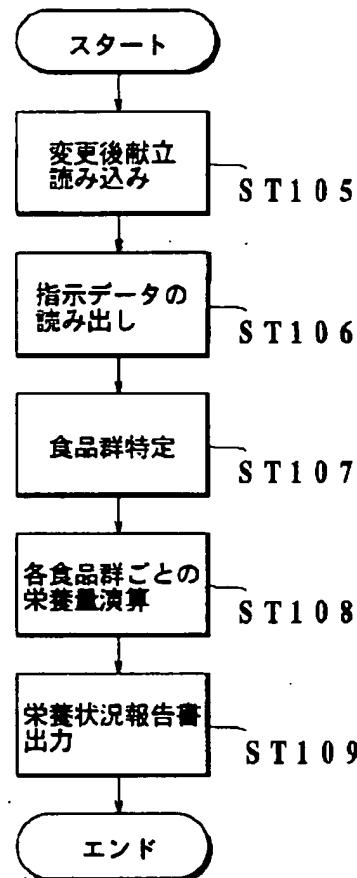
[图 26]

[☒ 39]

〈食料構成シミュレーション〉



<柴叢状況報告書出力処理>

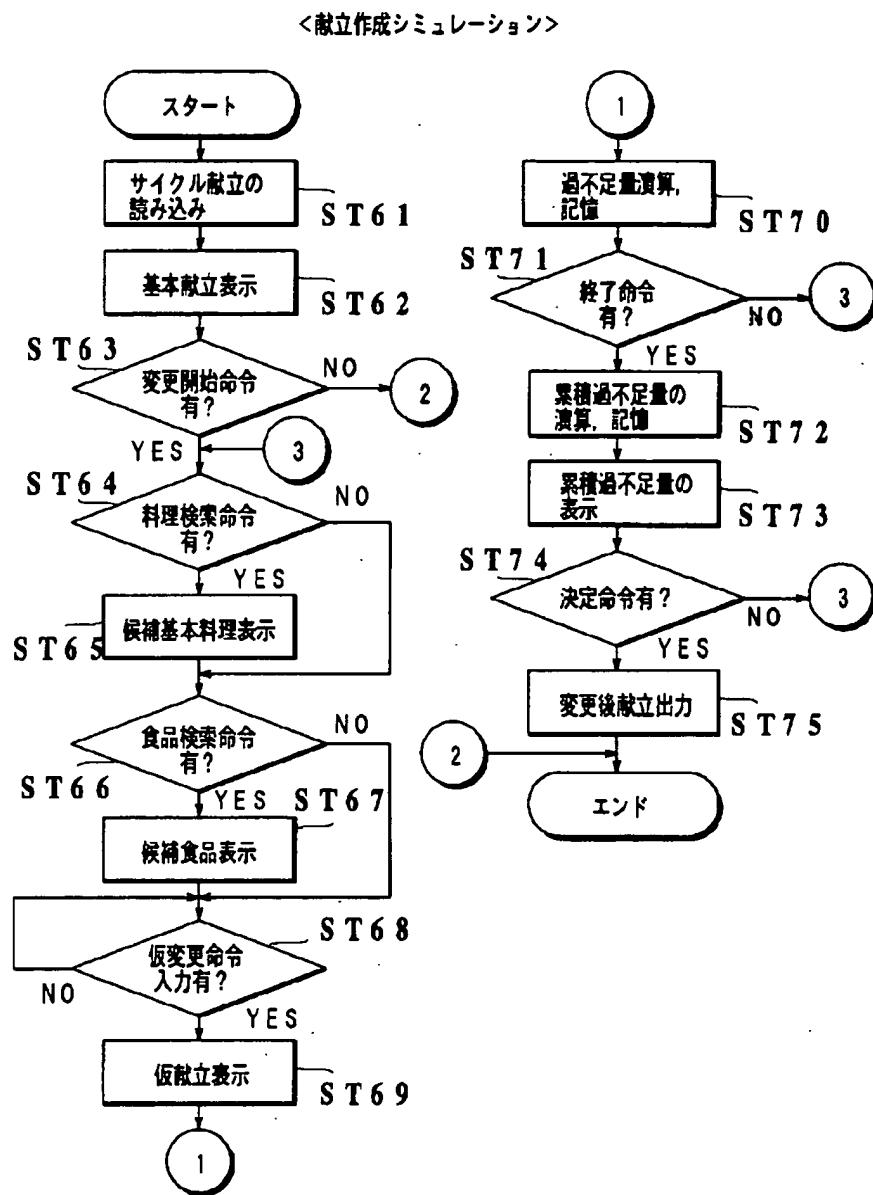


【四〇】

**医療食品
<コーンクリームコロッケ>**

食品	販% 合配量
オールコーン缶詰	0 37.3
パン粉	0 7.5
小麦粉薄力粉一等	0 5.2
全粉乳	0 1.0
マーガリン	0 1.0
豚肉	0 0.9
上白糖	0 0.2
食塩	0 0.2

【図29】



【図 3 1】

<料理別選択>									
[交換後]			[交換前]						
NO	食品名	サイズ	重量	コスト	糖質	脂質	カルシウム	鉄	A活力
1	スルメいか		70.0	52.5		25			
2	食塩		0.2	0.1		0			
3	白ごしょう		0.1	0.1		0			
4	鶏卵	L	10.0	3.4		13			
5	小麦粉青力粉1等		8.0	1.8		0			
6	ばんむき		20.0	4.6		0			
7	大豆油		12.0	2.8		0			
8	トンカツソース		10.0	2.7		0			
** 合計 **			130.03	68.1					
** 合計 **							120.4	62.4	

コスト	エネルギー	蛋白	糖質	脂質	カルシウム	鉄	ナトリウム	A活力
交換前	82.4	263	16.7	14.8	11.8	43	1.1	458 277
後	68.1	324	16.7	17.1	20.0	45	1.2	460 318
過不足	14.3	-61	0.0	-2.3	-6.5	-2	-0.1	8 -41

* * 食費範囲算定 [000020-000] 算定日から [000050-000] 算定まで

【図 4 3】

A 食糧<青酸食 I ~ IV >	
使用禁止食品	差し替え食品
あじのひもの	なまじ
	たら魚
	まなづ
	しいら
	さんま

B 食糧<緑調食 I ~ V >	
使用禁止料理	差し替え料理
トンカツ	ささみの風味 豚肉の小巻焼 さんまの塩焼 サケのホイル焼

【図 3 2】

<食品個別選択画面>									
A 食事・料理・食品名・サイズ ===== < 3 選食 > =====			可食量	個数	脂質	B 食品検索群			
1	鯛の塩焼					ギンザケ さけ(シロザケ) さわら さんま しいら シルバー			
1	さば		80.0						
2	食塩		0.5						
3	大豆油		2.0						
4	だいこん		80.0						
5	かいわれ大根		85.0						
6	渡口醤油		8.0						
7	レモン		7.0						
2	南瓜の塩炒								
1	えびすかぼちゃ		80.0						
2	納豆やえんどう		3.0						
3	渡口醤油		5.0						
4	三温卵		3.0						
5	みりん		2.0						
6	清酒(2種)		1.0						
3	穀和え								
1	ほうれん草		80.0						

コスト	エネルギー	蛋白	糖質	脂質	カルシウム	鉄	ナトリウム	A活力
交換前	125.9	149	16.2	6.1	3.9	57	1.3	404 244
後	137.1	137	14.4	5.6	3.8	53	1.2	392 229
過不足	-11.2	12	1.8	0.5	0.0	4	0.1	12 15

【図33】

	1	2	3	4	5	6	7	合計	平均	目標量	過不足
米類	220.0	220.0	220.0	220.0	220.0	220.0	220.0	1,540.0	220.0	220.0	0.0
パン類	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	80.0	800.0	114.3	110.0	-4.3
穀類			10.0					10.0	1.4	5.0	-3.6
その他穀類	5.0				2.0	15.0		22.0	3.1	5.0	-1.9
いも類		40.0	60.0		80.0	80.0	70.0	330.0	47.1	50.0	-2.9
いも加工品		5.0	10.0		45.0	5.0		65.0	9.3	10.0	-0.7
油脂・導物性	19.0	13.0	30.0	19.0	30.0	15.0	28.0	143.0	20.4	15.0	5.4
乳製品					5.0		2.0	7.0	1.0	1.0	0.0
みそ類		12.0		10.0	10.0	5.0	12.0	49.0	7.0	10.0	-3.0
	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮

<食品別別与検討用>

【図55】

<栄養状況報告書>

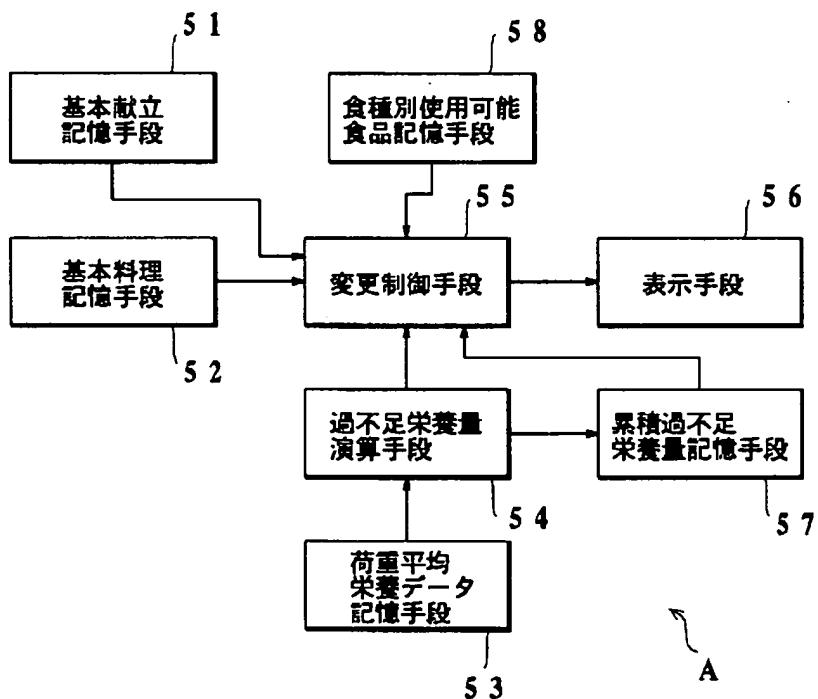
當食給与栄養目標量及び摺り量		
栄養素等	目標量	摺り量
エネルギー kcal	2100	2112
たん白質 g	75	74.8
脂肪 g	55	56.2
脂溶性ビタミン g	25	21.7
カルシウム mg	700	754
鉄 mg	10	9.8
ナトリウム mg	3100	2830
ビタミンA I.U.	2500	2920
ビタミンB1 mg	1	1.05
ビタミンB2 mg	1.25	1.47
ビタミンC mg	50	63.0
総糖エネルギー比 %	47	47
脂肪エネルギー比 %	25	24
脂溶性たん白質比 %	51	51

一日一人あたりの材料費

754円

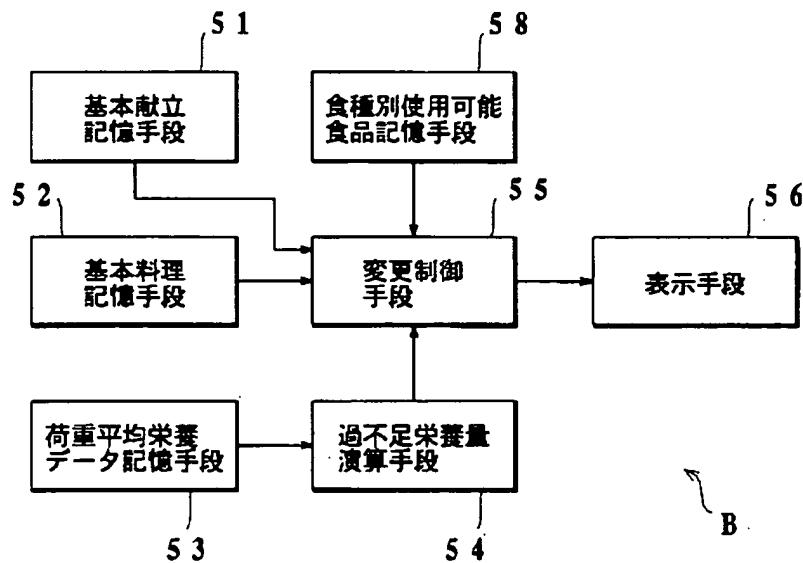
【図34】

<病院用献立作成シミュレータA>



【図35】

<病院用献立作成シミュレータB>



【図36】

<栄養成分検討画面>

A

食品群	給与量	目標量
米類	220.0	220.0
パン類	120.0	110.0
麺類	50.0	55.0
その他穀物	5.0	5.0
いも類	0.0	50.0
いも加工品	0.0	10.0
砂糖類	7.0	10.0
しょうゆ	16.0	20.0
その他の調味料	27.3	18.0
医療食品	0.0	0.0
合計	1475.5	1502.0

B

栄養名	給与量	目標量	過不足
エネルギー	1881	2100	-119
タンパク	74.8	75.0	-0.2
脂肪	48.3	55.0	-6.7
トウシツ	292.4	300.0	-7.6
カルシウム	651	700	-39
鉄	9.3	10.0	-0.7
ナトリウム	2299	3100	-801
アコウリ	3713	2500	1213
ビタミンB1	1.07	1.00	0.07
ビタミンB2	1.49	1.25	0.24
ビタミンC	9.3	5.0	4.3
ソウリョウ	5.18	6.00	-0.82

【図 38】

<使用食品量マスター>						
1994年度 01月~2月		【食事ID: 000030常食B】		数量(kg)		割合(%)
食品群名	NO.	食品名	(食品コード)	合計	***	6.000
0001 未記	1	精白米	2000100013010	6.000	100.0	
		*** 食品群	合計	***	6.000	
0002 パン類	1	食パン市販品	2000200020010	0.500	100.0	
		*** 食品群	合計	***	0.500	
0004 その他穀類	1	パン粉	2000100042120	0.200	100.0	
		*** 食品群	合計	***	0.200	
0022 固定色野菜	1	えびとかぼちゃ	2002203423000	0.900	50.0	
	2	ほうれん草	2002203180000	0.800	44.4	
	3	かぶひれ大根	2002203744000	0.050	2.8	
	4	きざやえんどう	2002203522000	0.030	1.7	
		*** 食品群	合計	***	1.780	
0023 その他野菜	1	だいこん	2002303010000	0.800	40.0	
	2	きとうり	2002303410000	0.500	25.0	
	3	なすねぎ	2002303550000	0.400	20.0	
	4	MIXベジタブル	2002303352040	0.300	15.0	
		*** 食品群	合計	***	2.000	

【図 41】

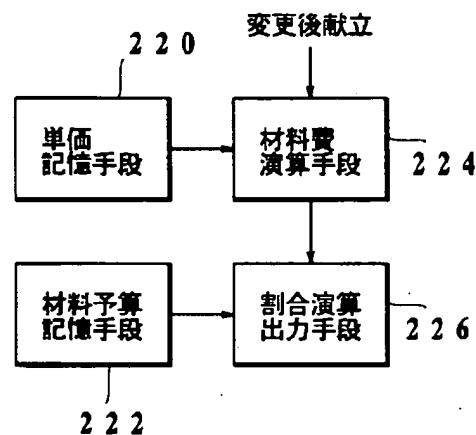
対象日 94年 5月17日						
会員名 会員N 予算額 ¥630 予想額 ¥851.0 残額 ¥21.0 ▲ 残使用量 4.62kg						
医療用食品名						
給与量	基準量	使用量	単価	一般単価	差額	
医食パン エネルギー タンパク質	153% 3.5P	8.5% 5.0%	60.0P	23.5	19.8	3.7
麺竹輪 エネルギー タンパク質	23% 2.0P	1.8% 4.1%	25.0P	26.5	25.0	1.5
豚皮なし密肉もも正肉 エネルギー タンパク質	162% 14.0P	9.0% 21.3%	80.0P	90.0	80.0	10.0
医療食加算料180に付 エネルギー タンパク質						
	1800% 70.0P	938% 21.3P	18.8% 30.4%	0	140.0	124.8
						¥15.2
目標量 勝残量 基本量 エネルギー タンパク質						
	1800% 70.0P	938% 21.3P	18.8% 30.4%	0		

【図 44】

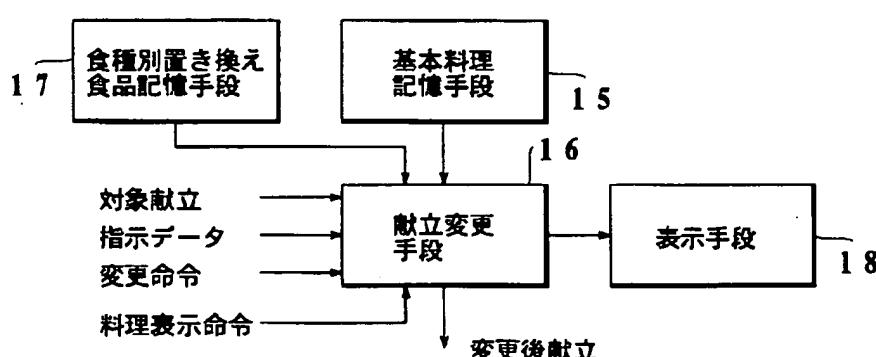
【図 46】

群分類	カナ検索キー	食品
蛋白質類	17 ギュウニュウA	牛肉モモ筋身つけ
蛋白質類	17 ギュウニュウB	牛肉サーロイン
蛋白質類	18 ブタニクA	豚肉バラ
蛋白質類	18 ブタニクB	豚ミンチ
蛋白質類	14 サバ	サバ
蛋白質類	14 サンマ	サンマ
蛋白質類	20 トウフ	もめん豆腐
蛋白質類	19 タマゴ	鶏卵

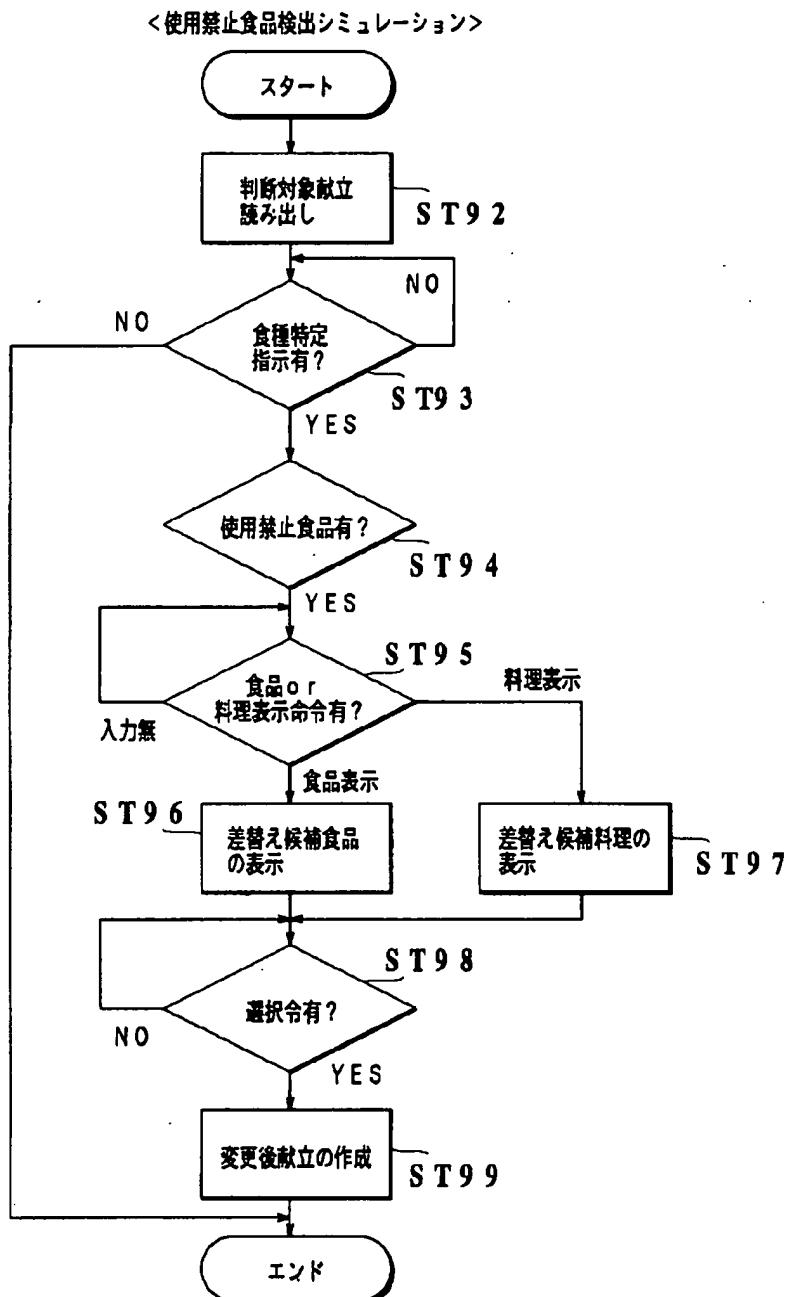
【図 53】



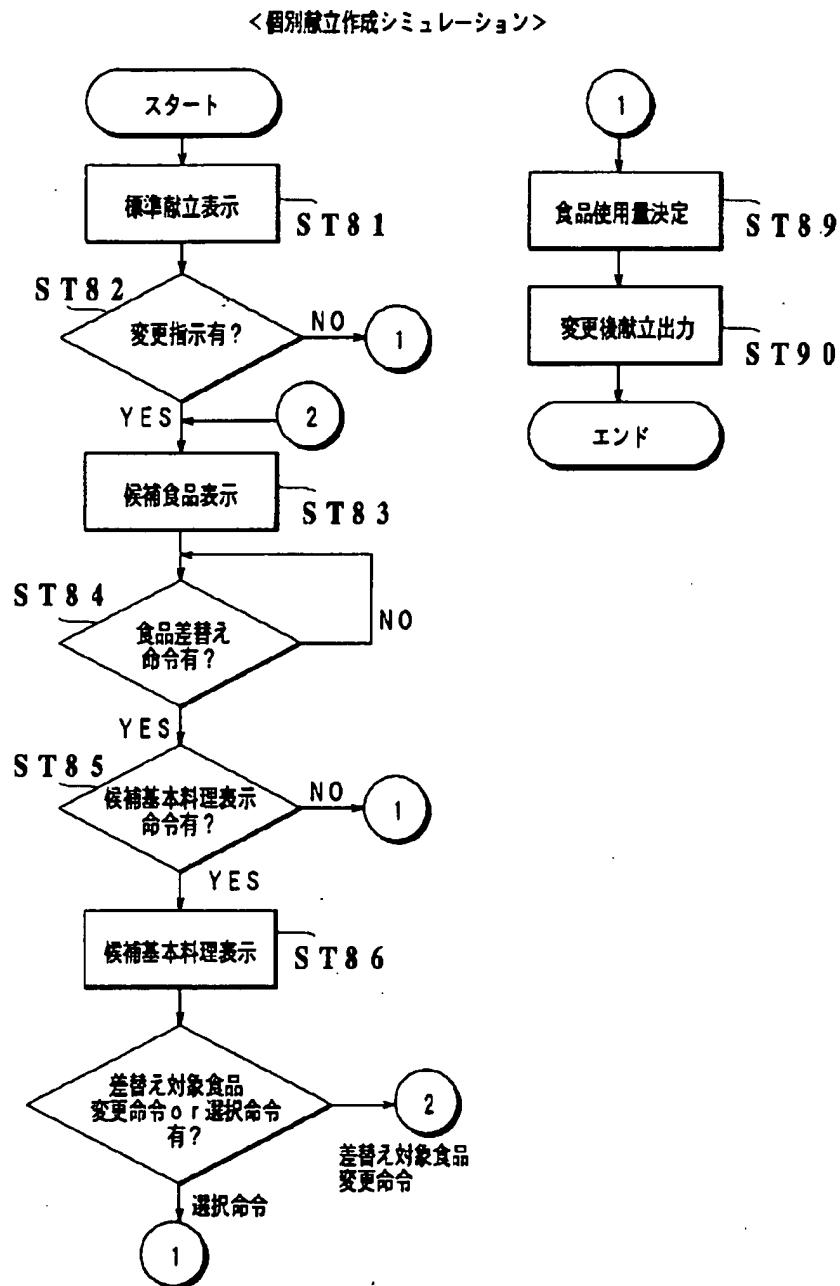
<献立作成シミュレータC>



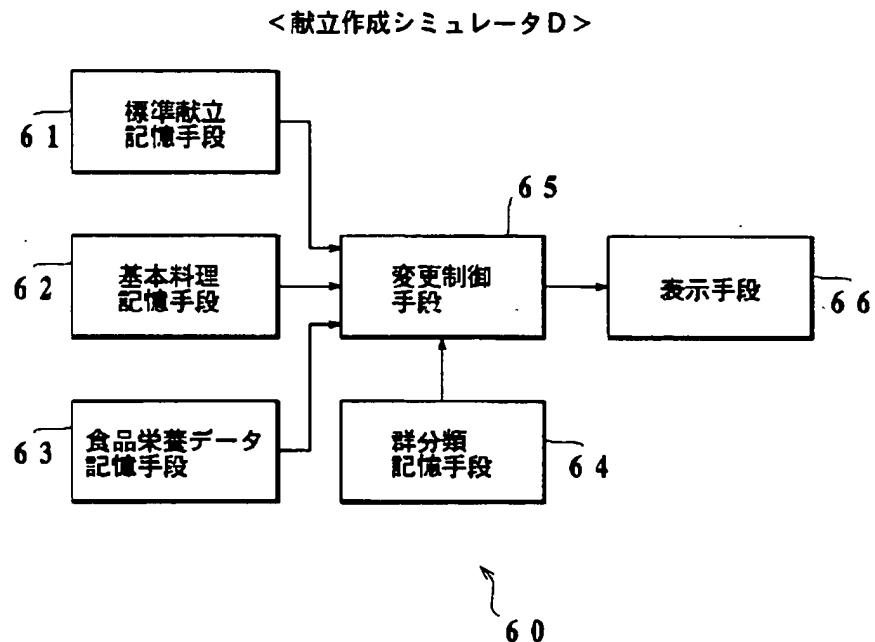
【図42】



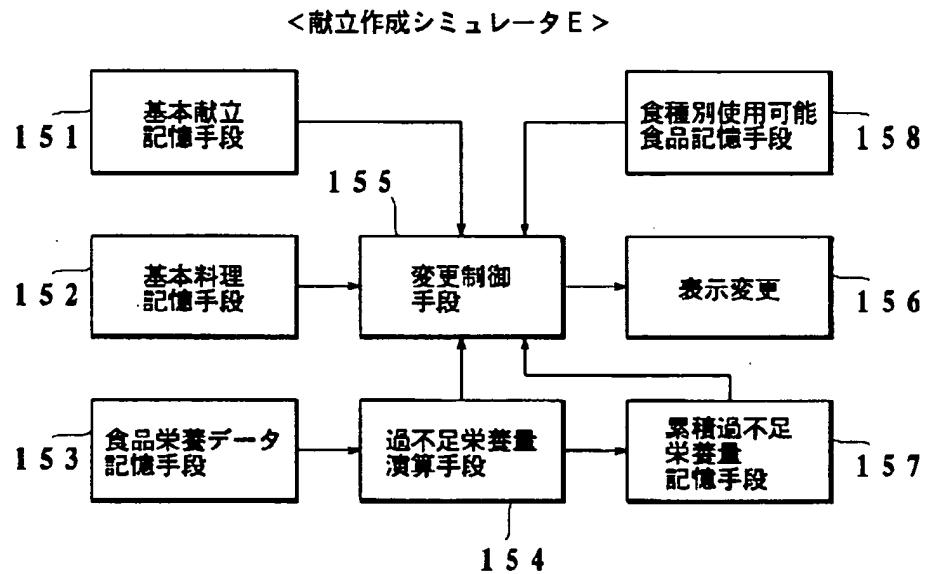
【図4.5】



【図47】

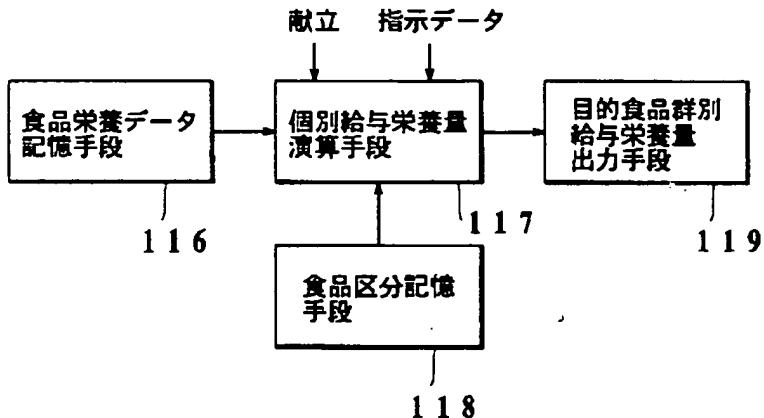


【図48】



【図49】

<給与栄養量出力装置G>



【図50】

【図54】

<在庫マスター>

食品コード 食品名	仕入日	数量	重量 (kg)				合計 金額
			常食	特飲食	職員食	外食食	
2000503010020 さつまいも	5/1	700	3.17	4.64	2.2	0.44	7315
2002203360000 バセリ	5/1	2000	0.08	0.11	0.06	0.01	520
2002303170000 キャベツ	5/1	200		5.10			1020

<栄養状況報告書>

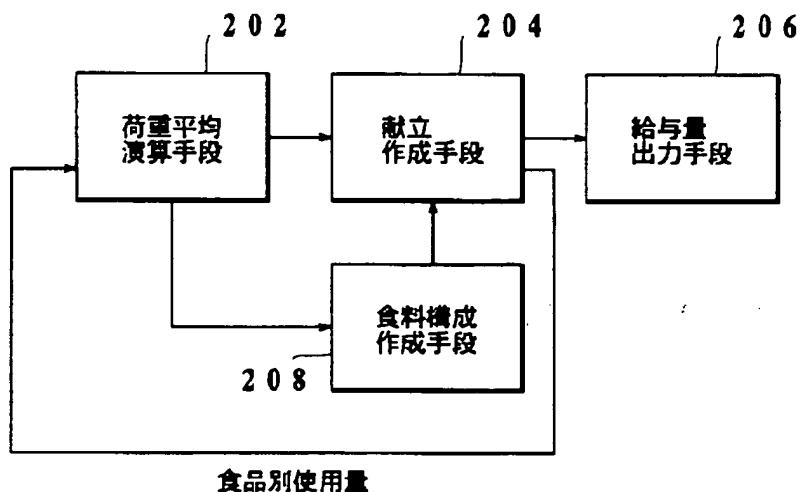
食品群名	常食		特別食(種原食II)	
	目標量	給与量	目標量	給与量
穀類	220	220	140	140
パン類	110	108	70	67.1
めん類	4	1.4	3	1.4
その他の穀物	10	10	2	2
いも類	50	45	20	11.4
いも加工品	10	12	10	15.7
調味料類	食塩	1	1	1 0.9
	しょうゆ	20	18.2	20 17.7
	その他の調味料	18	15.8	18 18.3

【図52】

<食糧別収支状況検討書>

食糧	人数	収入日計	予算日額月額	消費日額月額	割合 (%)
常食II	6 14	13080 310320	4968 117792	4322 103874	87 88.18
常食II	14 392	30520 838360	11592 318096	10556 295932	91.06 93.08
輸原食II	21 644	52820 1583120	21168 634752	18165 574682	85.81 90.53

【図 5 1】



【手続補正書】

【提出日】平成6年12月1日

【手続補正1】

【補正対象書類名】明細書

【補正対象項目名】図面の簡単な説明

【補正方法】変更

【補正内容】

【図面の簡単な説明】

【図1】本発明にかかる栄養状況報告書出力装置Fの機能ブロック図である。

【図2】病院用献立作成システム1の処理ステップの概要を示すフローチャートである。

【図3】病院用献立作成システム1をCPUで実現したハードウェア構成を示す図である。

【図4】食品コードマスタのファイル構造を示す図である。

【図5】大阪府食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図6】厚生省食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図7】六群食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図8】糖尿病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図9】腎臓病学会食品群マスタのファイル構造を示す図である。

【図10】四訂標準成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図11】四訂標準成分マスタの細分類である改訂アミノ酸組成を示す図である。

【図12】四訂標準成分マスタの細分類である脂溶性無機質食物繊維組成を示す図である。

【図13】院内食種別栄養マスタのファイル構造を示す図である。

【図14】食種別使用可能食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図15】院内荷重平均成分マスタのファイル構造を示す図である。

【図16】院内食料構成マスタのファイル構造を示す図である。

【図17】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図18】基本食品マスタのファイル構造を示す図である。

【図19】単価マスタのファイル構造を示す図である。

【図20】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図21】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図22】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図23】サイクル献立マスタのファイル構造を示す図である。

【図24】荷重平均栄養データ演算のフローチャートである。

【図25】荷重平均栄養データ演算における機能ブロック図である。

【図26】院内食料構成シミュレーションのフローチャートである。

【図27】院内食料構成シミュレーション時の表示画面を示す図である。

【図28】院内食料構成シミュレータの機能ブロック図である。

【図29】献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図30】料理変更時の表示画面を示す図である。

【図31】料理変更前後の献立および過不足栄養量を示す図である。

【図32】食品変更時の表示画面を示す図である。

【図33】累積過不足栄養量を表示した画面を示す図である。

【図34】献立作成シミュレータAの機能ブロック図である。

【図35】献立作成シミュレータBの機能ブロック図である。

【図36】過不足栄養量を表示した画面を示す図である。

【図37】食種別入数マスタのファイル構造を示す図である。

【図38】使用食品量マスタのファイル構造を示す図である。

【図39】栄養状況報告書出力装置の処理フローチャートである。

【図40】医療用食品における食品の構成を示す図である。

【図41】医療用食品加算金検討画面を示す図である。

【図42】使用禁止食品がないかを判断する献立作成シミュレーションのフローチャートである。

【図43】使用禁止食品とその差替え候補食品、および、使用禁止料理とその差替え候補料理食品との対応テーブルである。

【図44】献立作成シミュレータCの機能ブロック図である。

【図45】標準献立として、他の食種の変更後献立を作成するフローチャートである。

【図46】類似食品区分マスタのファイル構造を示す図である。

【図47】献立作成シミュレータDの機能ブロック図である。

【図48】献立作成シミュレータEの機能ブロック図である。

【図49】栄養状況報告書出力装置Gの機能ブロック図である。

【図50】在庫マスタのファイル構造を示す図である。

【図51】本システムの機能ブロック図である。

【図52】食種別収支状況報告データの一例である。

【図53】食種別収支状況報告装置の機能ブロック図である。

【図54】栄養状況報告書の一例を示す図である。

【図55】栄養状況報告書の一例を示す図である。

【符号の説明】

- 1 5 食種別置き換え料理記憶手段
- 1 6 献立変更手段
- 1 7 食種別置き換え食品記憶手段
- 1 8 表示手段
- 4 3 荷重平均栄養データ記憶手段
- 4 4 演算手段
- 4 5 累積過不足栄養量記憶手段
- 4 6 表示手段
- 4 7 制御手段
- 5 1 基本献立記憶手段
- 5 2 基本料理記憶手段
- 5 3 荷重平均栄養データ記憶手段
- 5 4 過不足栄養量演算手段
- 5 5 変更制御手段
- 5 6 表示手段
- 5 7 累積過不足栄養量記憶手段
- 5 8 食種別使用可能食品記憶手段
- 6 1 標準献立記憶手段
- 6 2 基本料理記憶手段
- 6 3 食品栄養データ記憶手段
- 6 4 群分類記憶手段
- 6 5 変更制御手段
- 6 6 表示手段
- 1 1 6 食品栄養データ記憶手段
- 1 1 7 個別給与栄養量演算手段
- 1 1 8 食品区分記憶手段
- 1 1 9 目的食品群別給与栄養量出力手段
- 1 5 1 基本献立記憶手段
- 1 5 2 基本料理記憶手段
- 1 5 3 食品栄養データ記憶手段
- 1 5 4 過不足栄養量演算手段
- 1 5 5 変更制御手段
- 1 5 6 表示手段
- 1 5 7 累積過不足栄養量記憶手段
- 1 5 8 食種別使用可能食品記憶手段
- 2 0 2 荷重平均栄養データ演算手段
- 2 0 4 献立作成手段
- 2 0 6 累積過不足栄養量記憶手段
- 2 0 8 食料構成作成手段